

# 米飯の官能評価用語体系の開発

－効果的な品質評価・おいしさ表現に向けた取り組み－

## 成果の特徴

- ・ 米飯の食味や食感を表す言葉を広く収集・整理して、約120語が得られました。
- ・ 各用語に定義、補足情報、類義語・対義語を付しているので、さまざまな米飯の品質評価の設計の際や、おいしさ表現するための言葉選びの際に、辞書のように使うことができます。

## 成果の内容

- ✓ 官能評価による言葉出し 32品種（2019年度全流通量の約80％）、業務用米飯等
- ✓ 文献調査による表現収集 先行研究（約240報）や書籍類（約30冊）

約7500語



集計・整理・定義づけ等

約120語



専門家が討議  
（必要に応じて実食）

## 米飯の官能評価用語体系（抜粋）

| 大分類 | 小分類    | 用語         | 定義              | 補足                | 類義語・対義語  |
|-----|--------|------------|-----------------|-------------------|----------|
| 外観  | 色      | 白い         | くすみ、黄色み、茶色みがなく… | 搗精度、品種、…等が影響する。…  |          |
|     |        | くすんだ       | 灰色がかった色あい。      | 蛋白質含有率が高いとくすんだ状態… | ぼやけた、明るい |
|     |        | ：          | ：               | ：                 |          |
|     | つや・透明感 | つやがある      | 粒表面で光が反射して、…    | 粒表面が「おねば」で覆われて…   | マットな     |
|     | ：      | ：          | ：               | ：                 |          |
| 香り  | 甘い香り   | 甘い         | 米飯特有の甘い香り。      | ポジティブな表現として使われる。… |          |
|     |        | ポップコーンのような | ：               | ：                 |          |
|     | ：      | ：          | ：               | ：                 |          |
|     |        | ：          | ：               | ：                 |          |

## 想定される用途・連携希望先

白飯として食べる炊飯米の品質評価や品質表現での利用が想定されます。  
品種育成、栽培、加工、流通、販売、外食等、米・米飯に携わる業界の皆様との連携を希望します。



## 参考

プレスリリース「ご飯のおいしさを表す言葉をリスト化しました」2023年8月23日  
URL：[https://www.naro.go.jp/publicity\\_report/press/laboratory/nfri/159423.html](https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nfri/159423.html)

※伊藤忠食糧株式会社との共同研究です

担当研究者：早川 文代  
所 属：食品研究部門  
食品安全・流通研究領域